

CHÂTEAU BELLEVUE-MONDOTTE

产区
Saint-Emilion Grand Cru

地理位置
圣爱美隆镇东南部

面积
2.5公顷

葡萄品种
90%梅洛、5%品丽珠、5%
赤霞珠

葡萄株均龄
45岁



地质特征

足，土壤贫瘠，因斜坡地形而具备优良且自然的排水功能，即使在北风的肆虐的环境下也不容易冻裂。

葡萄种植

采用绿色采收技术，6月底对东面枝叶进行修剪，8月中旬对西面枝叶进行修剪，8月中旬对西面枝叶进行修剪。

葡萄采摘均由手工完成。并在温度可控的大型橡木桶中进行自然的酒精发酵。经过3-5周的发酵期后，在小型的橡木陈酿桶中进行苹果乳酸发酵。

陈酿工艺

陈酿期总共约为24个月，其中包括大约6个月的木桶内皮渣与葡萄汁混合发酵阶段（100%全新橡木桶）。在装瓶前进行最终调配，既不做过滤也不做澄清。

VIGNOBLES PERSE

www.vignoblesperse.com